



## FICHE DE DEGUSTATION CUVÉE BRUT ROSÉ

### COMPOSITION DE LA CUVÉE

CHARDONNAY : 38%

PINOT NOIR : 16%

PINOT MEUNIER : 46%

PINOT VINIFIÉ EN VIN ROUGE : 13%

ELABORÉ À PARTIR DE 47% DE VINS DE RÉSERVE

### ANALYSE

ALCOOL : 12,25%

ACIDITÉ TOTALE : 41 en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

ACIDITÉ VOLATILE : 0,2 en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

PH : 3,11

SUCRE : 10 g/l

SO<sub>2</sub> LIBRE : 6 mg/l

SO<sub>2</sub> TOTAL : 45 mg/l

ACIDE MALIQUE : 0,1 g/l

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

COULEUR : la robe est rose saumon.

NEZ : La teinte saumonée peut nous guider sur le profil que l'assemblage a acquit. effectivement, les caractéristiques olfatives sont basées sur la confiture de fraises et sur des notes kirchées avec des touches animales.

EN BOUCHE : Cette évolution logique du rosé s'accompagne en bouche par des nuances de cuir personnalisant ainsi son stade de maturité. L'ensemble est bien équilibré et la finale se prolonge en délicatesse sur des notes de pâte de fruits.